



BAKT KYLLING URTE&HVITLØK

3000 GRM

Varenummer: 20032 | EPD-nummer: 1434430 | GTIN: 07070471200325



PRODUSENT:
Vestfold Fugl

VAREMERKE:
Vestfold Fugl

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 333 05 800
vf@vestfoldfugl.no
www.vestfoldfugl.no

170 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Vestfold Fugl

Ingredienser

Til 100 g ferdig vare er anvendt 114 g kyllingkjøtt (norsk råvare), rapsolje, salt, sukker, gjærekstrakt, urte- og krydderblanding, sitronaroma, surhetsregulerende middel (E262, E330, E331), smaksforsterker (E635), antioksidant (E301)

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk		●
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	791 kJ/ 189 kcal
Fett	13,40 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	3,40 g
Karbohydrat	1,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,40 g
Protein	16,30 g (49% *)
Salt	1,60 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	
Varenummer	20032
EPD-nummer	1434430
GTIN	07070471200325
GTIN2	07070471250320
GTIN3	07070471260329
Opprettet dato	25.03.2015
Oppdatert dato	20.11.2015

Oppbevaring

Temperatur, min	-23 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	547 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Spiseklar

Kyllinglårene er utbenet, marinert, med urte og hvitløk, og forstekt for å gjøre det enkelt for deg på kjøkkenet. Bak kyllinglårene på 220 grader i 10-12 minutter til skinnet er sprøtt og gyldent. Server med villris eller linser og en god grønnsaksblanding, eller salat. Kan også skjæres i skiver og serveres på toppen av en salat eller på et delikat smørbrød.